

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий комбинатом школьного питания

должность руководителя

18.11.2022г

дата

С.С.С.
личная подпись

Скрипкина Татьяна Николаевна

расшифровка подписи

Санитарно – гигиеническая оценка №1386 от 15.05.2023г

Дата ввода 18.11.2022г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

Кебабчик «Абибок»

(наименование кулинарного изделия)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

1. Рецепттура:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции	
	в г.	
	Брутто	нетто
Свинина (кроме вырезки, корейки) замороженное	30,46	30*
Или свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденное	30	30
Цыплята – бройлеры (мякоть с кожей) замороженное	46,40	25*
Или цыплята – бройлеры (мякоть с кожей) охлажденное	44,64	25
Или филе цыплят – бройлеров замороженное	26,04	25*
Или филе цыплят – бройлеров охлажденное	25	25
Лук репчатый	10,71	9
Соль	0,3	0,3
Специи (паприка, кориандр, тмин и т.п.)	0,7	0,7
Хлопья кукурузные	6	6
Масса полуфабриката	-	70
Шпаяжка бамбуковая	1шт	1шт
Масло растительное	3	3
Выход готовой продукции	-	50

* масса брутто определяется путем контрольных проб.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Мясо и цыплят – бройлеров, или филе цыплят – бройлеров освобождают от промышленной упаковки, при необходимости размораживают на воздухе, зачищают, промывают тёплой (20-30°C) водой, затем холодной (12-15°C), цыплят разделяют на мякоть с кожей. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, затем ошпаривают. Мясо, птицу, лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль и специи. Массу хорошо вымешивают и формуют изделия в виде колбаски на шпаяжке. Затем изделия, панируют в хлопьях, кладут на сковороду с маслом, разогретым до температуры +150...+160 С, и обжаривают в течение 3-5 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре +250-280С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре +250...+270С в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Блюдо может готовиться выходом 50-100г.

Оптимальная температура подачи +50С.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – жареное панированное в хлопьях изделие в виде колбаски на шпаяжке;

Цвет корочки изделия – золотисто-оранжевая, на разрезе – серовато-серая.

Вкус, запах – характерный для изделий из мясной котлетной массы, с привкусом специй.

Консистенция – однородная, мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

Хранят на мармите или плите не более 3 часов,

Срок годности при T +2...+6°C не более 12ч.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности:

Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (Ккал/кДж)
7,3	10,78	8,1	158,62/664

Е.Г. Степаненко
Подпись /Е.Г. Степаненко/